

Code article
Item code

310-30

Désignation : **Couteau de boucher - 30 cm - 4 RIVETS**
Product name : **Butcher knife - 30 cm - 4 Rivets**

Visuel(s)
Picture(s)



Descriptif
Description

Ce couteau de boucher qui dispose d'une lame de 30 cm en acier inoxydable, permet une belle qualité de coupe.
Le système des 4 rivets et le surmoulage ABS vous assure une bonne prise en main, une solidité à toute épreuve et un gage de sécurité.

*This butcher's knife has a 30 cm stainless steel blade, which allows a beautiful quality of cut.
The 4 rivets system and the ABS overmolding ensure a good grip, a solidity and a guarantee of safety.*

Description
Technique
Technical
Description

- Lame 30 cm en acier inoxydable X50CrMoV15
- Double surmoulage fixé par 4 rivets (demi-soie)
- Manche en ABS noir
- Soie longue apparente
- Fabriqué en France

- 30 cm stainless steel blade X50CrMoV15
- Double overmolding fixed by 4 rivets (half-tang)
- Black ABS handle
- Exposed long tang
- Made in France

Matière Manche / Handle material :	ABS
Matière Lame / Blade material :	Acier inoxydable / Stainless steel
Longueur Lame / Blade length :	30 cm
Couleur Manche / Handle colour :	Noir / Black
Longueur totale produit / Total product length :	46 cm

Packaging UVC
UVC Packaging

Longueur totale / total length (packaging) : +/-	50,8 cm
Largeur totale / total width (packaging) : +/-	7,5 cm
Hauteur totale / total height (packaging) : +/-	0,02 cm
Poids total / total weight (packaging) : +/-	0.275 kg



Logistique
Measurements

Colisage / qty per box :	6
Poids total colisage / total weight per box	1,75 kg
Dimensions colisage / Box size	L 52 cm / H 5,3 cm / l (w) 15,5 cm



Code douanier / customs code : 82119200